SAMSUNG

MAGNETRONOVEN

(COMMERCIEEL)

Gebruikershandleiding en bereidingstips

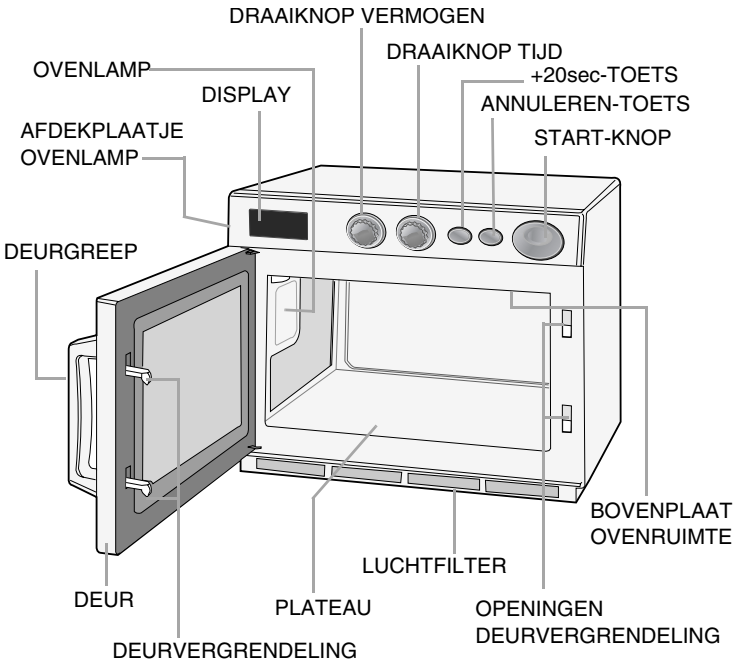
CM1919 (1850 Watt)
CM1619 (1600 Watt)
CM1319 (1300 Watt)

Oven 2
Indeling van deze handleiding 2
Denk aan uw veiligheid 3
Magnetronoven installeren 4
Koken/opwarmen 5
Vermogen en tijden 6
Bereiding stoppen 6
+20sec-toets gebruiken 6
Bereidingstijd aanpassen 7
Ontdooifunctie gebruiken 7
Foutcodes 8
Onderhoud van uw magnetronoven 9
Installatieinstructies voor het op elkaar plaatsen van 2 ovens 10
Lamp varvangen 10
Geschikt kookgerei 11
Bereidingstips 12
Magnetronoven schoonmaken 14
Magnetronoven opbergen en repareren 15
Technische gegevens 15

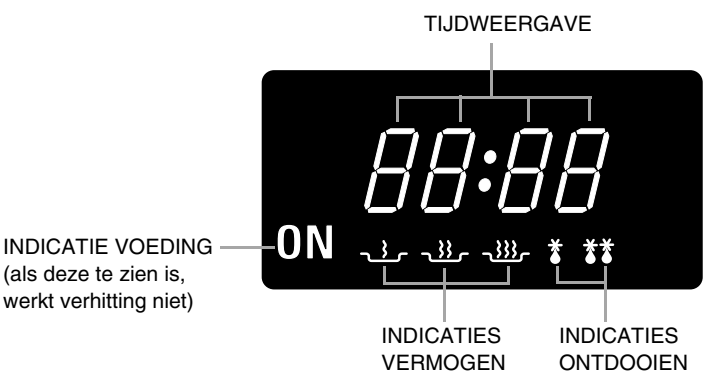
Code No. : DE68-02393A-01

NL

Oven



DISPLAY



Indeling van deze handleiding

Met deze SAMSUNG magnetronoven hebt u een verstandige keuze gedaan. Deze handleiding geeft u veel nuttige informatie voor het bereiden van maaltijden met uw magnetronoven:

- ***Maatregelen voor uw veiligheid***
- ***Nuttige accessoires en geschikt serviesgoed***
- ***Handige tips***

Aan het begin van deze handleiding vindt u afbeeldingen van de oven en van het bedieningspaneel van uw model, zodat u de knoppen gemakkelijker kunt vinden.

- ***In de stapsgewijs beschreven handelingen worden de hieronder aangegeven symbolen gebruikt.***

Let op **Opmerking**

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN STERKE STRALING TE VOORKOMEN

Houd u aan de volgende voorzorgsmaatregelen, om blootstelling aan schadelijke microgolven te voorkomen.

(a) Gebruik de magnetronoven nooit zonder vooraf te deur te sluiten. Verander nooit iets aan de deurvergrendelingen of -scharnieren en steek nooit iets in de openingen voor de deurvergrendeling.

(b) Steek nooit iets tussen de deur en de voorkant van de oven. Zorg dat afdichtingen altijd vrij blijven van etensresten of reinigingsmiddelen. Reinig de deur en de deurrubbers na gebruik eerst met een klamme doek en daarna met een droge doek.

(c) Gebruik de magnetronoven nooit als hij beschadigd is. Laat hem eerst repareren door een erkende technicus die speciaal door de fabrikant is opgeleid.
Het is van groot belang dat u de ovendeur goed afsluit en dat geen van de volgende onderdelen is beschadigd:
(1) Ovendeur, deurafdichtingen en deurrubbers
(2) Deurscharnieren (afgebroken of los)
(3) Netkabel

(d) Laat de magnetronoven alleen nakijken of repareren door een gekwalificeerde technicus die door de fabrikant speciaal is opgeleid voor het herstellen van magnetronovens.

Denk aan uw veiligheid

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen. Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.
Voordat u gerechten of vloeistoffen in de magnetron gaat bereiden, moet u controleren of de volgende voorzorgsmaatregelen zijn genomen.

1. Gebruik in de magnetronoven **NOOIT** metalen servies of bestek, zoals:
- metalen bekers of kannen
- servies met opgedrukte gouden of zilveren versieringen
- bestek, gardes, vleesvorken e.d.

Reden: Optredende vonken kunnen de magnetronoven beschadigen.

2. **NOOIT** in de magnetronoven zetten:
- Luchtdichte of vacuüm-afgesloten flessen, bekers, bakjes e.d.
  Voorbeeld: Babymaaltijden
- Voedsel in een schaal of vlies.
  Voorbeeld: Eieren, noten, tomaten

Reden: De druk in het voedsel kan het uit elkaar laten springen.
Tip: Schaal of vlies vooraf verwijderen of gaatjes in verpakking prikken.

3. **NOOIT** de magnetronoven inschakelen als hij leeg is.
Reden: De binnenwanden kunnen schade oplopen.
Tip: Laat altijd een glas water in de magnetronoven staan. Dit absorbeert de microgolven als u de magnetron per ongeluk leeg zou inschakelen.

4. **NOOIT** de ventilatieopeningen afdekken.
Reden: Door de hitte kan papier of textiel gaan branden.

5. **ALTIJD** ovenwanten gebruiken als u iets uit de magnetronoven wilt halen.
Reden: Veel servies neemt hitte van de magnetronenergie of van verhit voedsel op. Borden of schalen zijn dus heet.

6. Raak **NOOIT** de binnenwanden van de oven aan.
Reden: Zonder dat het zichtbaar is, kunnen de binnenwanden van de oven zo heet zijn dat uw huid verbrandt, ook nadat de magnetronoven al is uitgeschakeld. Zorg dat ontvlambare materialen nooit in contact komen met de hete oven. Laat de oven altijd voldoende afkoelen.

7. De volgende maatregelen verkleinen het gevaar van brand in de oven:
- Leg nooit ontvlambare materialen in de magnetronoven.
- Verwijder sluitklemmetjes van papieren of plastic verpakkingen.
- Gebruik uw magnetronoven nooit om kranten te drogen.
- Als de magnetronoven rook afscheidt, latt de ovendeur dan dicht en trek de netsteker uit de wandcontactdoos.

8. **ALTIJD** extra zorg besteden aan het verhitten van dranken of babymaaltijden.
- Wacht na het uitschakelen van de magnetronoven minimaal 20 seconden, zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen.
- Roer de maaltijd indien nodig tijdens het koken door en doe dat ALTIJD na het verhitten.
- Let op als u een beker na het verhitten uit de oven pakt. Als hij te heet is, kunt u zich verbranden.
- De drank kan nog borrelend nakoken.
- U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.
  Reden: Tijdens het verhitten van dranken wordt het kookpunt soms iets later bereikt. Daarom kan de drank plotseling alsnog gaan koken nadat u de beker uit de oven hebt gehaald, zodat u zich zou kunnen verbranden.
- Als u zich brandt:
  * Brandwond minimaal 10 minuten in koud water gedompeld houden
  * Wond afdekken met droge, schone doek
  * Nooit crèmes, lotions of zalf gebruiken
- Gebruik altijd een kan of beker die boven breder is dan onder en giet die **NOOIT** tot de rand vol. Dit voorkomt overkoken. Flessen met een smalle nek kunnen bij oververhitting uit elkaar springen.
- **ALTIJD** controleren of een fles of maaltijd voor de baby al voldoende is afgekoeld.
- **NOOIT** de speen op de fles laten zitten, want dan kan de fles door oververhitting exploderen.

9. Zorg dat u nooit de netkabel beschadigt.
- Maak de netkabel nooit met water schoon en leg hem nooit op of tegen hete oppervlakken.
- Gebruik de magnetronoven nooit als de netkabel beschadigd is.

10. Ga op armlengte van de oven stann als u de ovendeur opent.
Reden: Zo voorkomt u verbranding door hete stoom.

11. Houd de binnenkant van de oven schoon.
Reden: Voedselresten of oliespatjes kunnen zich aan de wanden of de bodem hechten, de coating beschadigen en afbreuk doen aan de effectiviteit van de oven.

12. Tijdens het gebruik kunnen “klikgeluiden” optreden, vooral bij ontdooien.
Reden: Dit is een gevolg van het schakelen van het uitgangsvermogen. Die geluiden zijn normaal.

NL

Denk aan uw veiligheid (vervolg)

13. Als u de oven inschakelt zonder er iets in te zetten, dan wordt hij door een automatische beveiliging uitgeschakeld. U kunt de oven normaal gebruiken nadat u hem ruim 30 minuten uitgeschakeld hebt gelaten.

14. Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beinvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

15. Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Kijk bij het gebruik van wegwerpverpakkingen van plastic, papier of andere brandbare materialen tijdens het verwarmen van het gerecht zo nu en dan even in de oven.

WAARSCHUWING:

Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, moet u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

WAARSCHUWING:

Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING:

Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

WAARSCHUWING:

Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt;

WAARSCHUWING:

De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Magnetronoven installeren

Deze magnetronoven kunt u bijna overal plaatsen (aanrecht, keukenplank, verrijdbaar keukenblok, tafel).

☛ Voor uw veiligheid dient het apparaat:
- goed geaard te zijn,
- aangesloten te worden op een geaard stopcontact van 230 Volt, 50 Hz, wisselspanning.

1. Zet de oven op een egaal, stabiel en waterpas werkvlak. Stel de oven zo op dat er voldoende ventilatieruimte blijft. Aan de achterzijde en aan weerszijden moet dat minimaal 10 cm zijn en aan de bovenzijde minimaal 20 cm. (Zie pagina 10. voor informatie over op elkaar plaatsen van twee ovens.)

2. Blokkeer nooit de ventilatieopeningen, want dan kan oververhitting optreden. Dan schakelt de oven automatisch uit en doet niets tot hij voldoende is afgekoeld.

3. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de oven.

4. Steek de netkabel in een geaard stopcontact. Als de netkabel van het apparaat beschadigd is, neem dan contact op met uw leverancier voor het monteren van een nieuwe kabel van het juiste type.

☛ Verwijder de beschermfolie aan de buitenkant. Deze folie is aangebracht om het apparaat tegen krassen te beschermen. Verwijder het voor installatie of voordat u de oven gaat gebruiken.

Gebruik in de buitenlucht

Deze magnetronoven is niet geschikt voor gebruik in de buitenlucht. Hij mag alleen binnen worden gebruikt.

Tijdens het afkoelen

Zet het apparaat niet uit als de ventilator automatisch 1 minuut draait.

Aanbevelingen

✉ Zet de magnetronoven NIET op een plek waar het heet of vochtig kan zijn.
Voorbeld: Niet bij een gewone gasoven of een radiator.

✉ Let op het opgenomen vermogen van de magnetronoven. Kies bijvoorbeeld een verlengkabel die minimaal dezelfde specificaties als de bijgeleverde netkabel heeft.

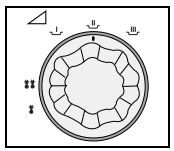
✉ Reinig de binnenkant van de magnetronoven en de deurrubbers even met een klamme doek als u de nieuwe oven in gebruik neemt.

Koken/opwarmen

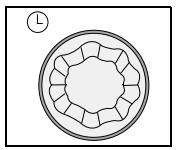
Controleer of de oven op een geaard stopcontact is aangesloten en of "ON" op het display verschijnt.

Open de deur. (De lamp in de ovenruimte gaat aan.)

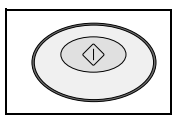
Doe het voedsel in een schaal die geschikt is voor een magnetron, plaats deze midden in de oven en duw de deur stevig dicht.(De lamp in de ovenruimte gaat uit.)



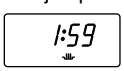
1. Stel het juiste vermogen in met de draaiknop voor het vermogen.
Resultaat: Het gekozen vermogen veschijnt op het display.



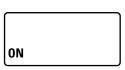
2. Stel de gewenste bereidingstijd in met de draaiknop voor de tijd.
Resultaat: "ON" knippert en de gekozen tijd verschijnt op het display.



3. Druk op de knop ◇ .
Resultaat: De lamp en de ventilator gaan aan.
Het verhitten begint.
De tijd op het digitale display loopt terug.



✉ Als de tijd verstreken is, hoort u 4 keer een pieptoon en het verhitten stopt. De lamp gaat uit. Op het display staat 1 minuut lang "" en de ventilator blijft draaien om de onderdelen in de oven af te koelen. De ventilator blijft draaien, ook als u de deur opent. Na 1 minuut stopt de ventilator en "ON" verschijnt weer op het display. U kunt voedsel uit de oven halen terwijl de ventilator draait.



4. Open de deur en haal het voedsel uit de oven. Sluit de deur. De lamp in de ovenruimte gaat uit.

✉ Tijdens het verhitten kunt u de oven stoppen met één druk op de toets ⊽ . U kunt weer met verhitten beginnen door op de knop ◇ te drukken, of het programma annuleren door nogmaals op de toets ⊽ te drukken. Als de oven NIET bezig was met verhitten, kan het gekozen programma met één druk op de toets ⊽ geannuleerd worden. U kunt eerst het vermogen instellen en daarna de tijd, maar ook andersom.U kunt één of meerdere keren op de +20sec-toets drukken om de bereidingstijd steeds met 20 seconden te verlengen.

✉ Als u na het verhitten de deur opent, gaat de lamp automatisch aan en 1 minuut later weer uit.

✉ Als u de deur tijdens het verhitten opent, stopt de oven en de lamp gaat automatisch 1 minuut aan en 1 minuut later weer uit. Als u de deur méér dan 1 minuut open laat staan, piept de oven iedere minuut en na 5 minuten verschijnt de indicatie "ON" op het display.

✉ Tijdens de bereiding kunt u het vermogen of de tijd niet veranderen. U kunt aan de knop draaien maar de instelling verandert niet. Ook op het display zijn geen veranderingen te zien. Dit is praktisch voor de eerstvolgende keer dat u de oven handmatig bedient. Als u de huidige instelling wilt wijzigen, stopt u de bereiding met de ANNULEREN-TOETS waarna u het gewenste vermogen en de tijd opnieuw instelt. Met de +20sec-toets kunt u de tijd wel steeds met 20 seconden verlengen.
Als de oven NIET bezig was met verhitten, kunnen het vermogen en de verhittingstijd veranderd worden. De gewijzigde waarden verschijnen direct op het display.

✉ De oven werkt niet als u tussen het ontdooien en verhitten het vermogen in de "0"-modus zet.

✉ Als u de netkabel voor het eerst in het stopcontact steekt, piept de oven één keer en alle indicaties verschijnen 5 seconden op het display.

NL

Vermogen en tijden

Met de functie vermogen kunt u de hoeveelheid energie aanpassen en daarmee de benodigde tijd voor het bereiden en opwarmen van voedsel. Dit is afhankelijk van het soort voedsel en de hoeveelheid. U kunt uit de hieronder aangegeven vermogens kiezen.

Niveau	CM1919		CM1619		CM1319	
	Percentage	Vermogen	Percentage	Vermogen	Percentage	Vermogen
HIGH(﴾)	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MIDDELLAAG(﴾)	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
LAAG(﴾)	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
HOOG ONTDOOIEN( )	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
LAAG ONTDOOIEN( )	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

De bereidingstijden in de recepten en in deze handleiding komen overeen met het aangeven vermogen.

Niveau	Max. tijd
HIGH (﴾)	25 min.
MIDDELLAAG (﴾)	40 min.
LAAG (﴾)	40 min.
HOOG ONTDOOIEN ( )	50 min.
LAAG ONTDOOIEN ( )	50 min.

✉ De maximale tijd per niveau wordt in bovenstaande tabel aangeven. De maximale ontdooitijd is 50 minuten. Deze tijd wordt teruggebracht tot 25 (bij HOOG) of 40 minuten (bij MIDDELLAAG en LAAG) zodra u het huidige vermogen (ONTDOOIEN) verandert naar andere niveaus zoals HOOG, MIDDELLAAG of LAAG.

Voorbeeld: Als u een ontdooitijd van 45 minuten instelt en het vermogen daarna op HOOG zet, dan wordt de tijd automatisch teruggebracht tot 25 minuten.

✉ U kunt eerst het vermogen instellen en daarna de tijd, maar ook andersom.

Bereiding stoppen

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken, zodat u:

- ***kunt controleren of het voedsel gaar is,***
- ***het voedsel kunt omdraaien of doorroeren,***
- ***het voedsel kunt laten nawarmen.***

Om de bereiding te stoppen...	Doe het volgende...
Tijdelijk	Open de deur of druk één keer op de toets ⊘. Resultaat: Programma stopt. Als u de bereiding wilt voortzetten, sluit de deur en druk nogmaals op de knop ⏀.
Definitief	Druk twee keer op de toets ⊘. Resultaat: De bereidingsinstellingen worden geannuleerd.

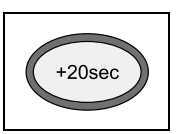
✉ Als u de bereidingsinstellingen vóór de bereiding wilt annuleren drukt u één keer op de **ANNULEREN-TOETS**(⊘).

+20sec-toets gebruiken

Dit is een tiptoets. Met één druk op deze toets wordt het verhitten meteen gestart.

Tijdens het verhitten kunt u de bereidingstijd verlengen met de +20sec-toets.

Bij iedere druk op de +20sec-toets wordt de bereidingstijd met 20 seconden verlengd. De maximale tijd kan niet worden overschreden.

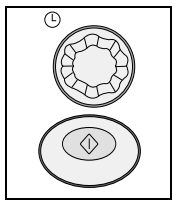


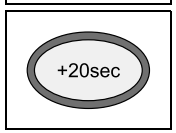
Voordat u de oven aanzet, kunt u de tijden verlengen/verkorten met de draaiknop voor tijd of de **+20sec**-toets. Tijdens de bereiding mag de tijd alléén worden verlengd met de +20sec-toets.

Bereidingstijd aanpassen

Net als bij normaal koken kan het voorkomen dat u de bereidingstijd wilt aanpassen aan uw eigen smaak of het soort voedsel. U kunt:

- ***op ieder gewenst moment de deur openen en kijken hoe de bereiding verloopt,***
- ***de deur sluiten,***
- ***de resterende bereidingstijd verlengen.***





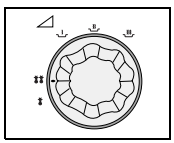
Voordat u de oven aanzet, kunt u de tijden verlengen/ verkorten met de draaiknop voor tijd of de **+20sec**-toets. Tijdens de bereiding mag de tijd alléén worden verlengd met de **+20sec**-toets.

Ontdooifunctie gebruiken

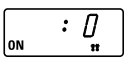
Met de ontdooifunctie kunt u vlees, gevogelte of vis ontdooien.

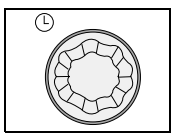
☛ Gebruik alleen schalen die geschikt zijn voor de magnetron.

Open de deur. Leg het bevroren voedsel midden op het plateau. Sluit de deur.



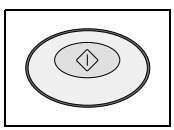
1. Zet de draaiknop voor vermogen op **HOOG ONTDOOIEN (⁂)** of **LAAG ONTDOOIEN (⁑)**.
Resultaat: De gekozen indicatie voor ontdooien verschijnt op het display.



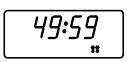


2. Stel met de draaiknop voor tijd de ontdooitijd in.

✉ In de ontdooimodus kunt u maximaal 50 minuten instellen.



3. Druk op de knop ⏀.
Resultaat: Het ontdooien begint.



Foutcodes

NL

Fouttype	Code	Pieptoon	Oorzaak	Oplossing
Verkeerde netfrequentie (50/60 Hz)	E1	Een pieptoon 2 seconden	De netfrequentie is hoger of lager dan 50 Hz.	Trek de netkabel uit het stopcontact en controleer de netfrequentie. Steek de netkabel in het stopcontact van 50 Hz. Controleer of “E1” verschijnt. Als de foutcode opnieuw verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
Thermistor open	E21	Een pieptoon 2 seconden	De thermistorsensor die de binnentemperatuur moet meten, werkt niet correct (thermistorsensor open).	Trek de netkabel uit het stopcontact en wacht minimaal 10 seconden. Steek de netkabel weer in het stopcontact. Als het probleem blijft optreden, contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
Thermistor maakt sluiting	E22	Een pieptoon 2 seconden	De thermistorsensor die de binnentemperatuur moet meten, werkt niet correct (thermistorsensor maakt sluiting).	Trek de netkabel uit het stopcontact en wacht minimaal 10 seconden. Steek de netkabel weer in het stopcontact. Als het probleem blijft optreden, contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
Temperatuur uitlaatlucht te hoog	E3	Een pieptoon 2 seconden	De ovenruimte wordt te heet. Dit kan het gevolg zijn van een te hoge belasting met geen of te weinig levensmiddelen in de oven, dan wel door materialen die het luchtfilter en de luchtuitlaat achter in de oven blokkeren.	Open de ovendeur en controleer of: 1) de oven geen of te weinig levensmiddelen bevat, 2) het luchtfilter verkeerd is geplaatst, 3) de luchtuitlaat wordt geblokkeerd. Laat de oven afkoelen (ca. 30 min.). De oven is weer bedrijfsklaar als de foutcode “E3” verdwijnt en “ON” weer op het display verschijnt. Trek de netkabel uit het stopcontact, verwijder blokkerende materialen voor de ventilatieopeningen, laat de oven voldoende afkoelen (ca. 30 min.), steek de netkabel weer in het stopcontact en controleer of de foutcode opnieuw verschijnt. Als het probleem ook na afkoeling van het apparaat blijft optreden, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
Voeding HVT-I werkt niet	E41	Een pieptoon 2 seconden	De elektrische schakelingen in de oven werken niet correct.	Trek de netkabel uit het stopcontact en wacht minimaal 10 seconden. Steek de netkabel in het stopcontact en controleer of “E41” opnieuw verschijnt. Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
Voeding HVT-II werkt niet	E42	Een pieptoon 2 seconden	De elektrische schakelingen in de oven werken niet correct.	Trek de netkabel uit het stopcontact en wacht minimaal 10 seconden. Steek de netkabel in het stopcontact en controleer of “E42” opnieuw verschijnt. Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.

Onderhoud van uw magnetronoven

NL

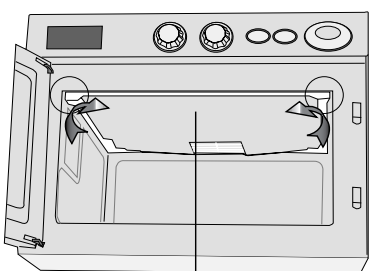
Magnetronoven schoonmaken

1. Haal voor het schoonmaken van de oven de netkabel uit het stopcontact.
2. Maak de binnenkant van de oven schoon. Verwijder alle voedselresten met een vochtige doek. U kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken als de oven erg vuil is. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

   ✉ Voedselresten of vocht op de ovenwanden of tussen de deur en de deurrubbers kunnen microgolven absorberen. Hierdoor kunnen er vonken onstaan.
3. Maak de buitenkant van de oven schoon met een sopje en maak hem daarna droog met een zachte doek.
   LET OP: Zorg dat er geen water in de ventilatieopeningen (aan de achterzijde) en het bedieningspaneel komt.
4. Maak de ruit van de deur schoon met een zeer mild schoonmaakmiddel en water. Daarna droogmaken met een zachte doek. Gebruik geen speciale ruitenreiniger omdat er dan krassen op de deur kunnen komen.

Bovenplaat ovenruimte schoonmaken

1. Duw de borgingen van de bovenplaat met twee handen naar binnen en trek ze daarna naar beneden. Neem dan de bovenplaat uit de oven.
2. Spoel de bovenplaat af in een sopje of een speciaal reinigingsmiddel voor het hygiënisch verwijderen van voedselresten.
3. Plaats de bovenplaat weer terug voordat u de oven weer gaat gebruiken.
   LET OP: De bovenplaat moet stevig vastzitten als u de oven gaat gebruiken. Als u de bovenplaat heeft verwijderd om deze schoon te maken, moet u voorzichtig zijn met de onderdelen die dan onbeschermd boven in de oven zitten. Zorg dat deze niet vervormd raken. Hierdoor kunnen er vonken optreden tijdens het bereiden. Neem in zo'n geval contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.



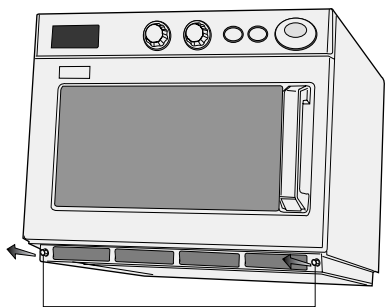
Bovenplaat ovenruimte

Luchtfilter schoonmaken

Maak het luchtfilter regelmatig schoon volgens deze instructies. Er kunnen problemen ontstaan als er zich stof in het luchtfilter ophoopt.

1. Verwijder de boutjes aan bijde zijde van het luchtfilter.
2. Verwijder het luchtfilter voorzichtig.
3. Spoel het filter af in een warm sopje.
4. Voordat u de oven weer gaat gebruiken moet u het luchtfilter terugplaatsen.

   ✉ Als er zich vuil ophoopt in het luchtfilter kan de oven oververhit raken.



Boutjes

NL

Installatieinstructies voor het op elkaar plaatsen van 2 ovens

LET OP

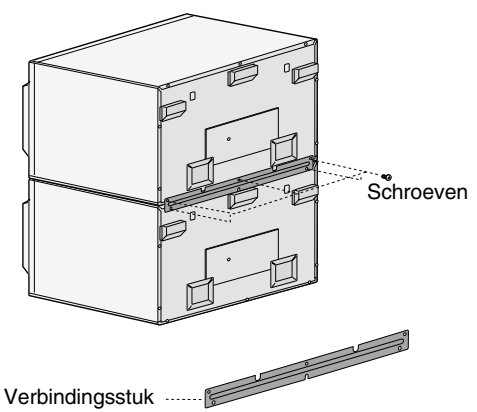
1. Haal voor installatie de netkabel uit het stopcontact.
2. Gebruik het meegeleverde verbindingsstuk als u twee ovens op elkaar wilt plaatsen.
3. U kunt maximaal twee ovens op elkaar plaatsen.

   ✉ Alleen deze modellen mogen op elkaar geplaatst worden:

   LET OP: Zorg dat de oven leeg is.

Installatie

1. Zet de ovens op elkaar.
2. Verwijder 6 schroeven zoals in de afbeelding is aangegeven.
3. Zet de ovens aan elkaar vast met het verbindingsstuk.
4. Bevestig de 6 schroeven zoals in de afbeelding is aangegeven. Draai ze stevig vast.
5. Zorg dat de bovenste oven op een veilige en praktische hoogte staat.

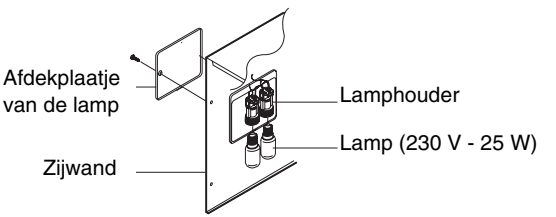


Lamp varvangen

LET OP

1. Verwijder de schroef van het afdekplaatje van de lamp.

   ✉ U hoeft de zijwand van de oven niet te verwijderen om de lamp te kunnen vervangen.
2. Verwijder de lamp door deze rechtsom te draaien.
3. De nieuwe lamp draait u er linksom in.



Geschikt kookgerei

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooiverpakkingen van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	✗	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	✗	Kan leiden tot vonkvorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schotels of borden	✗	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	✗	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	✗	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

✓ : **geschikt**
✓✗ : **onzeker**
✗ : **ongeschikt**

Bereidingstips

D: diepvries **K: koud**

Recept	Methode	Vermogen	Tijd			Nawa-rmtijd
			1850W	1600W	1300W	
BROOD & GEBAK						
Ontdooien						
Baguette 22 cm D		ONTDOO-IEN 1 (❄❄)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min.
Baguette 22 cm X 2 D		ONTDOO-IEN 1 (❄❄)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min.
Gebak, 1 punt D	Op bord	ONTDOO-IEN 2 (❄)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min.
Opwarmen						
Quiche 28 cm, 1 punt 136g	Op bord	ONTDOO-IEN 1 (❄❄) HOOG	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min. 1 min.
Pasteitjes X 2 D	Verwijder aluminiumf-olie Op bord	HOOG	0'10"	0'15"	0'15"	1 min.
Vruchtentaart D	Op bord	HOOG	0'40"	0'45"	0'45"	1 min.
Croissant X 2 D	Op bord	HOOG	0'05"	0'10"	0'10"	1 min.
Bladerdeeg-gerechten 227g K	Op bord	HOOG	0'45"	0'55"	1'00"	1 min.
Hartige taart met kip en champignons X 2 K	Verwijder aluminiumf-olie Op bord	HOOG	0'45"	0'55"	1'00"	1 min.
Hartige taart met kip en champignons K	Op bord, Verwijder aluminiumf-olie	HOOG	0'30"	0'40"	0'45"	1 min.
HAPJES & VOORGERECHTEN						
Bereiden						
Bacon, plakje K	Op rooster	HOOG	1'30"	1'40"	1'50"	1 min.
Eieren, gepocheerd X 2 K	In schaaltje	HOOG	0'30"	0'40"	0'45"	1 min.
Eieren, roerei X 2 K	Kluts eieren en doe in schaal	HOOG	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min.
Worstjes X 2, dik K	Inprikken	MIDDELL-AAG	1'00"	1'10"	1'20"	2 min.

Recept	Methode	Vermo-gen	Tijd			Nawa-rmtijd
			1850W	1600W	1300W	
HAPJES & VOORGERECHTEN						
Opwarmen						
Worstjes D	Op bord	MIDDE-LLAAG	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.
Engels ontbijt K	Afdekken	MIDDE-LLAAG	2'30"	2'40"	2'50"	1 min.
Hamburger D		HOOG	0'55"	1'05"	1'10"	1 min.
Kipburger D		HOOG	0'55"	1'05"	1'10"	1 min.
Kebab 162 g D		HOOG	1'00"	1'10"	1'20"	1 min.
Hot Dog D		HOOG	1'00"	1'10"	1'20"	1 min.
Pizza 190 g D	Op bord	LOW	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Spareribs 200 g D	Op bord	MIDDE-LLAAG	3'30"	3'45"	4'00"	1 min.
Kipkluifjes X 6 D	Op bord, dun-ne delen naar het midden	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.
Witte bonen in tomatensaus 500 g	Afdekken en halverwege de bereidingstijd doorroeren	HOOG	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.
Witte bonen in tomatensaus 250 g	Afdekken en halverwege de bereidingstijd doorroeren	HOOG	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.
NAGERECHTEN						
Opwarmen						
Appelkruimeltaart 200 g D	In schaal afdekken	HOOG	1'20"	1'30"	1'40"	2 min.
Kerstpudding 150 g K	In schaal	HOOG	0'20"	0'25"	0'30"	2 min.
Cakerol met jam 80g D	Op bord	HOOG	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.
Flensjes 2 D	Prik plastic folie in	HOOG	0'50"	1'00"	1'10"	1 min.
Biscuitgebak D	X 2 X 1	HOOG HOOG	0'35" 0'40"	1'05" 0'50"	1'30" 1'00"	2 min. 2 min.
Biscuitgebak D	X 2 X 1	HOOG HOOG	0'35" 0'40"	1'05" 0'45"	1'30" 0'45"	2 min. 2 min.

Bereidingstips (vervolg)

D: diepvries **K: koud**

Recept	Methode	Vermogen	Tijd			Nawarmtijd
			1850W	1600W	1300W	
GERECHTEN VOLGENS RECEPT						
Opwarmen						
Kaasgratin K	In schaal geschikt voor magnetron	HOOG	3'30"	3'40"	3'50"	1 min.
Kip Tikka masala D	Prik plastic folie in	HOOG	3'20"	3'30"	3'40"	2 min.
Thaise groene curry met kip D	Prik plastic folie in	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Chilli con carne D	Prik plastic folie in	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Gekookte kip ½ K	In ingeprikte magnetronzak	MIDDELLAAG	4'30"	5'00"	5'30"	2 min.
Lasagna 192 g	In schaal geschikt voor magnetron	MIDDELLAAG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Mosselen 466g D	Prik in zak	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Zalm & advocadorolletje K	Prik in zak	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Gehakt met aardappelpuree 300g K	Dek af	MIDDELLAAG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Niervetpudding K	Dek af - zet rechtop op schaal geschikt voor magnetron	LAAG	4'00"	4'20"	4'40"	2 min.
Kip in rode pesto 312g D	Prik in zak, op bord	ONTDOOIEN 1(❄❄) HOOG	5'00" 3'30"	5'00" 3'45"	5'00" 4'00"	1 min.
Tagliatelle carbonara K	Prik plastic folie in, op bord	HOOG	1'40"	2'00"	2'20"	1 min.
Tortellini formaggio K	Afgedekt in schaal	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.
Groententaart K	In schaal geschikt voor magnetron	HOOG	3'20"	3'35"	3'50"	1 min.
Kant-en-klaar maaltijd 350g K	Afgedekt	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.
Kant-en-klaar maaltijd 700g K	Afgedekt	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	1 min.

Recept	Methode	Vermogen	Tijd			Nawarmtijd
			1850W	1600W	1300W	
VERSE GROENTEN						
Koken 500 g						
Snijbonen	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Broccoli, roosjes	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Kool, gesneden	10 eetlepels water Dek af	HOOG	5'00"	5'30"	6'00"	2 min.
Wortels, gesneden	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Bloemkool, roosjes	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Sperziebonen	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Aardappels, in schil	Turn half way	HOOG	10'00"	11'00"	12'00"	5 min.
Spruitjes	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	4'30"	4'45"	5'00"	2 min.
Snijbonen	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Sperziebonen	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Broccoli, roosjes	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Kool, gesneden	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.

Bereidingstips (vervolg)

F : Frozen **C : Chilled**

Recept	Methode	Verm-ogen	Tijd			Nawa-rmtijd
			1850W	1600W	1300W	
VERSE GROENTEN						
Koken 500g						
Wortels	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Bloemkool, roosjes	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Maïskolf	Dek af	HOOG	4'00"	4'30"	5'00"	2 min.
Babymaïs	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	5'00"	5'15"	5'30"	2 min.
Champignons, ongesneden	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Aardappels, in schil 230 ~ 290 g X 1		HOOG	3'00"	4'00"	4'30"	2 min.
Aardappels, puree X 2 Aardappels, puree X 4		HOOG HOOG	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 min. 2 min.
Ratatouille 500 g		HOOG	3'30"	4'00"	4'30"	2 min.
Spruitjes	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'30"	4'00"	2 min.
RIJST, 500 g						
Opwarmen						
Rijst, gekookt D	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Rijst, pilav D	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.

Magnetronoven schoonmaken

De volgende onderdelen van uw magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat vet- en etensresten gaan vastkoeken:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en deurrubbers***
- ***Plateau en loopring***

☛ **ALTIJD** controleren of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een lauwwarm sopje. Daarna zeepresten verwijderen en goed droogmaken.

2. Verwijder spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Dan afspoelen en droogmaken.

3. Om geurtjes en vastzittende etensresten te verwijderen plaatst u een kopje aangelengd citroensap op het plateau en schakelt u de magnetron 10 minuten met vol vermogen in.

4. Maak het plateau dat in de vaatwasmachine kan schoon als dat nodig is.

✉ Zorg dat er NOOIT water in de ventilatieuitgangen wordt gemorst. Gebruik NOOIT bijtende, schurende of chemische reinigingsmiddelen. Zorg bij het schoonmaken van de deurafdichtingen dat geen vuilresten:

- gaan vastkoeken,
- en verhinderen dat de deur goed sluit.

Magnetronoven opbergen en repareren

Bij service aan of het opbergen van uw magnetronoven gelden enkele simpele voorzorgsmaatregelen.

Gebruik de oven nooit als de deur of de deurvergrendeling beschadigd is:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afdichtingen***
- ***Beschadigde of verbogen behuizing***

Laat alle reparaties over aan een erkende en gespecialiseerde technicus.

☛ Verwijder NOOIT de behuizing van de magnetronoven. Bij een defect of als u twijfelt aan de juiste werking:
- de netsteker uit de wandcontactdoos trekken,
- en contact opnemen met de dichtstbijzijnde service-dienst.

✉ Contact Samsung wereldwijd.
Wanneer u suggesties of vragen heeft met betrekking tot Samsung producten, gelieve contact op te nemen met de consumenten dienst van Samsung.
Samsung Electronics Benelux BV
P.O. Box 681 2600 AR Delft, The Netherlands.
Tel: 0900 20 200 88 (EUR 0.10/Min).
Web Site: www.samsung.com/nl

Netherlands

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product of het bijbehorende informatiemateriaal duidt erop dat het niet met ander huishoudelijk afval verwijderd moet worden aan het einde van zijn gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u dit product van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

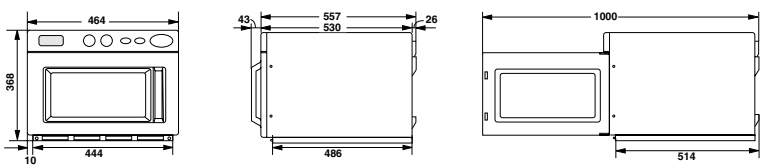
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze dit product milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomsten nalezen. Dit product moet niet worden gemengd met ander bedrijfsafval voor verwijdering.

Technische gegevens

SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering. Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**CM1919**	**CM1619**	**CM1319**
Netspanning	230 V ~ 50 Hz		
Opgenomen vermogen Microgolffunctie	3200 W	3000 W	2600 W
Afgegeven vermogen	1850 W (IEC-705)	1600W (IEC-705)	1300W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz		
Afmetingen (B x D x H) Buitenmaten Ovenruimte	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Inhoud	26 litre		
Gewicht Netto	ong. 32 Kg		



ELECTRONICS

Wanneer u suggesties of vragen heeft met betrekking tot Samsung producten, gelieve contact op te nemen met de consumenten dienst van Samsung.

Tel : 0900 20 200 88 (€ 0,10/Min)
www.samsung.com/nl

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

(PROFESSIONNELS)

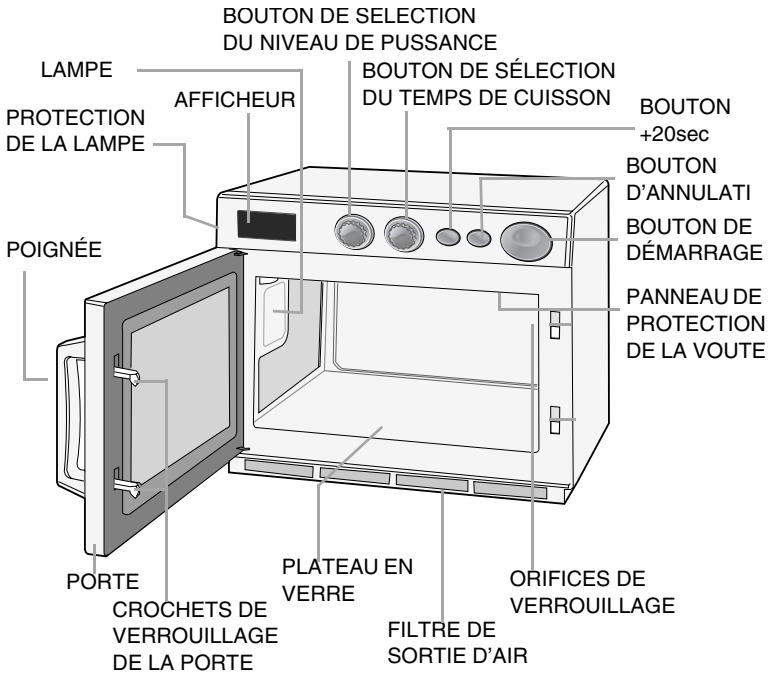
Mode d'emploi et conseils de cuisson

CM1919 (1850 Watt)
CM1619 (1600 Watt)
CM1319 (1300 Watt)

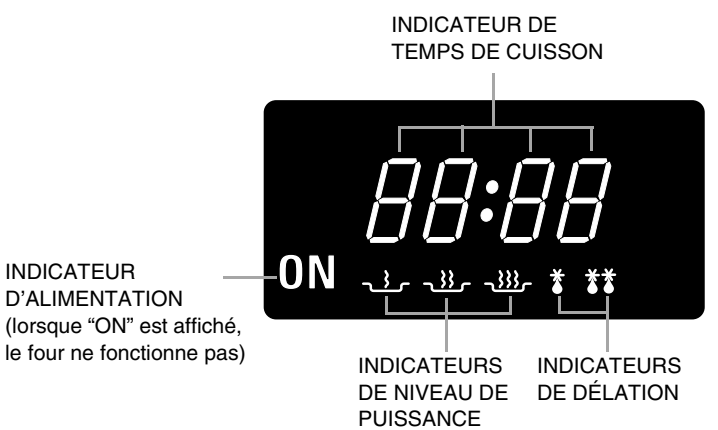
Four 2
Utilisez ce mode d'emploi....2
Précautions d'emploi....3
Installez votre four à micro-ondes....4
Cuisez/réchauffez un plat....5
Niveaux de puissance et variations de temps....6
Arrêtez la cuisson....6
Utilisez le bouton +20sec....6
Ajustez le temps de cuisson....7
Utilisez la fonction de décongélation....7
Codes erreur....8
Entretenez votre four à micro-ondes....9
Superposez un four sur un autre....10
Remplacez la lampe....10
Guide des récipients....11
Conseils de cuisson....12
Nettoyez votre four à micro-ondes....15
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes....15
Spécifications techniques....16

FR

Four



AFFICHEUR



Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes professionnel SAMSUNG. Ce mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions d'utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***guide des récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils de cuisson utiles.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez des illustrations du four et plus particulièrement du panneau de commande afin de vous permettre de mieux localiser les différents boutons.

Les procédures par étapes emploient les symboles suivants :

Important **Remarque**

RÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

La non-observation des précautions d'emploi suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les crochets de verrouillage de sécurité (loquets de porte) ou d'obturer les orifices de verrouillage.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en les essuyant après chaque usage, d'abord avec un tissu humide et ensuite avec un tissu sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

FR

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR REFERENCE ULTERIEURE.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, veuillez lire les consignes de sécurité suivantes.

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
   - plats métalliques
   - vaisselle avec décorations dorées ou argentées
   - brochettes, fourchettes, etc.

   Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager le four.
2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
   - des bocaux, bouteilles ou récipients sous vide.
     Exemple) petits pots pour bébé.
   - des aliments hermétiques, avec une coquille ou une peau.
     Exemple) œufs, noix en coquille, tomates

   Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
   Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.
3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide.
   Raison: cela pourrait endommager le magnétron du four.
   Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez accidentellement le four à vide, le verre absorbe les micro-ondes.
4. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four, avec des torchons ou des papiers.
   Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.
5. Utilisez **TOUJOURS** des gants pour retirer un plat du four.
   Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.
6. **NE** touchez **PAS** les parois intérieures du four.
   Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord le four refroidir.
7. Pour éviter tout risque de feu à l'intérieur du four:
   - n'y rangez aucun produit inflammable,
   - retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
   - n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
   - en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.
8. Faites TOUJOURS très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
   - Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
   - Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.
   - Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
   - Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter ainsi de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson.
   - Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

     Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
   - Si vous vous ébouillantez:
     * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
     * couvrez avec un pansement sec et propre,
     * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
   - **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
   - Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
   - **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
9. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
   - Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
   - N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
10. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
    Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.
11. Conservez l'intérieur du four propre.
    Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.
12. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
    Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.
13. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

Précautions d'emploi (suite)

FR

14. Ne pas maintenir le four dans un tat de propret satisfaisant peut entraner la dtrioration des parois et ventuellement empcher le four de fonctionner correctement, ce qui reprsenterait un danger.

15. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

MIse en garde : Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sure et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

ATTENTION !

Si la porte ou ses joints sont endommagés, vous ne devez pas utiliser le four tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

ATTENTION !

Il est dangereux pour toute personne non compétente d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle servant de protection contre les micro-ondes.

ATTENTION !

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés étant donné les risques d'explosion.

ATTENTION !

Autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance uniquement lorsque des instructions appropriées ont été données pour que l'enfant le fasse en toute sécurité en comprenant les dangers d'une utilisation incorrecte.

AVERTISSEMENT !

Rchauffer des boissons au micro-ondes peut entraner une bullition une fois le rcipient sorti du four. Manipulez donc le rcipient avec prcaution.

AVERTISSEMENT !

Le contenu des biberons ou des pots de nourriture pour bb doit tre mlang ou secou et sa temprature doit toujours tre vrifie avant de le donner afin d'éviter les brûlures.

Installez votre four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes peut être installé à l'endroit de votre choix (plan de travail de cuisine, chariot, table).

☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise:
- murale à 3 broches,
- délivrant une tension de 230Volts/50 Hz CA.

1. Installez le four sur une surface plane, horizontale et stable. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. (Si vous souhaitez superposer un four sur un autre, reportez-vous à la page 10.)

2. N'obstruez jamais les orifices d'aération, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

3. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.

4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise appropriée. Si le cordon de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial Faites effectuer le remplacement du cordon auprès d'un service après-vente agréé par la marque.

☛ Veillez à retirer le film de protection recouvrant le capot extérieur du four. Ce film protège votre four contre les griffures et autres rayures. Assurez-vous que le film est retiré avant d'installer ou d'utiliser le four.

Utilisation du four en plein air

Ce four à micro-ondes ne peut pas être utilisé à l'extérieur.
Utilisez-le uniquement à l'intérieur.

Consignes lors de la ventilation

Ne débranchez pas le four de la prise électrique lorsque le ventilateur fonctionne automatiquement pendant une minute.

Recommandations

✉ N'installez PAS le four dans un environnement chaud ou humide. Exemple: à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

✉ La tension d'alimentation doit être respectée. Toute rallonge utilisée doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

✉ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'une éponge humide.

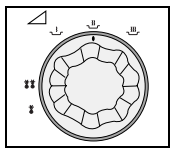
Cuisez/réchauffez un plat

FR

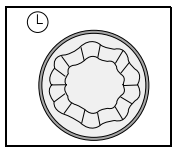
Assurez-vous que le four est branché sur une prise de terre et que l'indicateur d'alimentation "ON" s'affiche.

Ouvrez la porte (La lampe du four s'allume.).

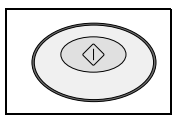
Placez les aliments dans un plat garanti "four à micro-ondes", posez le plat au centre du plateau en verre, puis fermez la porte (La lampe s'éteint.).



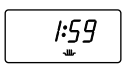
1. Réglez le niveau de puissance souhaité en tournant le **BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE**.
Résultat: le niveau de puissance sélectionné s'affiche.



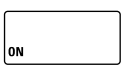
2. Réglez le temps de cuisson souhaité en tournant le **BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS**.
Résultat: "ON" clignote et le temps sélectionné s'affiche.



3. Appuyez sur le bouton de démarrage ◇.
Résultat: la lampe du four s'allume et le ventilateur démarre. La cuisson commence.
Le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.



✉ Une fois la cuisson terminée, un signal retentit quatre fois et la lampe du four s'éteint. Pendant une minute, "0" s'affiche et le ventilateur continue automatiquement de fonctionner afin de refroidir les composants internes du four.
Puis, "ON" s'affiche de nouveau. Vous pouvez cependant retirer les aliments du four avant que le ventilateur ne s'arrête complètement.



4. Ouvrez la porte et retirez les aliments du four. Refermez la porte. La lampe s'éteint.

✉ Si vous appuyez une fois sur ▽ en cours de cuisson, le four s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, appuyez sur ◇. Pour annuler le programme sélectionné, appuyez une seconde fois sur ▽. Lorsque le four NE fonctionne PAS encore, il suffit d'appuyer une fois sur ▽ pour annuler le programme sélectionné. Vous pouvez commencer par régler le niveau de puissance, puis la durée de cuisson ou procéder dans l'ordre inverse. Vous pouvez appuyer sur le bouton +20sec une ou plusieurs fois selon votre choix afin d'ajouter du temps par incréments de 20 secondes.

✉ Lorsque vous ouvrez la porte du four après ou pendant la cuisson (le four s'arrête alors), la lampe s'allume automatiquement et s'éteint une minute après.

✉ Si vous laissez la porte ouverte pendant plus d'une minute, le four émet un signal sonore chaque minute et, au bout de cinq minutes, l'indicateur "ON" s'affiche.

✉ En cours de cuisson, vous pouvez tourner les boutons de sélection du niveau de puissance et de temps de cuisson mais ils n'auront aucun effet. Les réglages ne seront pris en compte que lors de la prochaine utilisation du four en mode manuel. Pour modifier les réglages courants (niveau de puissance ou temps de cuisson), appuyez d'abord sur le bouton d'ANNULATION, puis entrez vos modifications. Celles-ci apparaissent sur l'afficheur. Pendant la cuisson, en revanche, vous pouvez augmenter la durée par incréments de 20 secondes à l'aide du bouton +20sec.

✉ Il est impossible d'utiliser le four lorsque le niveau de puissance est réglé sur le mode "0" entre le mode Cuisson et le mode Décongélation.

✉ Lorsque vous branchez le cordon d'alimentation pour la première fois, le four émet un bip sonore et tous les indicateurs s'affichent pendant 5 secondes.

FR

Niveaux de puissance et variations de temps

Le niveau de puissance vous permet de moduler la quantité d'énergie dissipée et donc le temps nécessaire pour décongeler, réchauffer ou cuire vos aliments, d'après leur type et leur quantité. Vous pouvez choisir entre cinq niveaux.

Power Level	CM1919		CM1619		CM1319	
	Pour-centage	Puissance	Pour-centage	Puissance	Pour-centage	Puissance
HIGH (▒)	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MEDIUM (▒)	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
LOW (▒)	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
HIGH DEFROST (⁂)	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
LOW DEFROST (⁑)	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

Les temps de cuisson donnés dans vos recettes et dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués.

Niveau de puissance	Temps maximal de cuisson
ÉLEVÉ (▒)	25 min.
MOYEN (▒)	40 min.
BAS (▒)	40 min.
DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE (⁂)	50 min.
DÉCONGÉLATION BASSE (⁑)	50 min.

✉ Le temps maximal d'utilisation de chaque niveau de puissance est précisé dans le tableau ci-dessus.
Le temps maximal de décongélation est de 50 minutes. Cependant, ce temps est réduit à 25 minutes (niveau ÉLEVÉ) ou à 40 minutes (niveau MOYEN ou BAS) lorsque vous passez du niveau de puissance actuel (DÉCON-GÉLATION) à un autre niveau ÉLEVÉ, MOYEN ou BAS.

Exemple: si vous réglez un temps de décongélation à 45 minutes en mode DÉCONGÉLATION et si vous passez au niveau ÉLEVÉ, le temps sera automatiquement réduit à 25 minutes.

✉ Vous pouvez commencer par régler le niveau de puissance, puis la durée de cuisson ou procéder dans l'ordre inverse.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin:

- ***d'examiner les aliments,***
- ***de retourner ou de remuer les aliments,***
- ***de les laisser reposer.***

Pour arrêter la cuisson...	alors...
temporairement,	ouvrez la porte ou appuyez une fois sur ⊘ . Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur ⏀ .
complètement,	appuyez deux fois sur ⊘ . Résultat: es réglages de cuisson sont annulés.

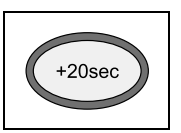
✉ Pour annuler des réglages avant le début de la cuisson, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton **d'ANNULATION** (⊘).

Utilisez le bouton +20sec

En appuyant une fois sur le bouton d'accès direct +20sec, la cuisson des aliments commence instantanément.

Le bouton +20sec vous permet également d'augmenter le temps en cours de cuisson.

Le temps de cuisson augmente par incréments de 20 secondes à chaque pression du bouton +20sec, dans les limites fixées pour le niveau de puissance sélectionné.

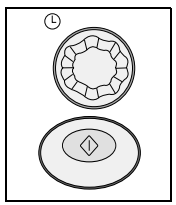


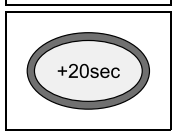
Avant utilisation du four, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps à l'aide du bouton de sélection approprié ou du bouton **+20sec**. En cours d'utilisation, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du bouton **+20sec.**

Ajustez le temps de cuisson

Comme avec la cuisson traditionnelle, il se peut que vous ajustiez légèrement les temps de cuisson selon les caractéristiques des aliments ou selon vos goûts. Vous pouvez:

- ***suivre la progression de la cuisson à tout moment simplement en ouvrant la porte,***
- ***fermer la porte,***
- ***augmenter le temps de cuisson restant.***





Avant utilisation du four, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps à l'aide du bouton de sélection approprié ou du bouton **+20sec**. En cours d'utilisation, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du bouton **+20sec**.

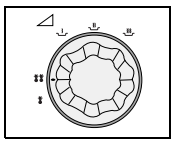
Utilisez la fonction de décongélation

La fonction de décongélation vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des plats préparés, etc...

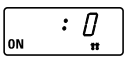
FR

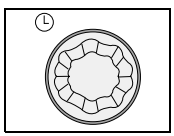
☛ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments congelés au centre du plateau en verre. Fermez la porte.



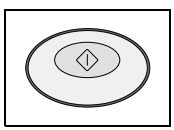
1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur **DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE** (⁑) ou **DÉCONGÉLATION BASSE** (⁂) selon votre choix.
Résultat: l'indicateur de décongélation s'affiche.



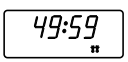


2. Tournez le bouton de sélection du temps afin d'entrer le temps de décongélation désiré.

✉ Le temps maximal de décongélation est de 50 minutes.



3. Appuyez sur le bouton de démarrage ◇.
Résultat: la décongélation commence.



Codes erreur

FR

Type d'erreur	Code	Signal sonore	Cause	Solution
Erreur de fréquence (50/60 Hz)	E1	un bip long pendant 2 sec.	La fréquence n'est pas de 50 Hz.	Débranchez le cordon d'alimentation et vérifiez si la fréquence est de 50 Hz. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise délivrant une fréquence de 50 Hz. Si "E1" est toujours affiché, et ce malgré une alimentation appropriée de l'appareil, contactez le service technique le plus proche.
Capteur du thermostat ouvert	E21	un bip long pendant 2 sec.	Le capteur du thermostat permettant de mesurer la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement (capteur du thermostat ouvert).	Débranchez le cordon d'alimentation, attendez pendant plus de 10 secondes, puis rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez le service technique le plus proche.
Capteur du thermostat insuffisant	E22	un bip long pendant 2 sec.	Le capteur du thermostat permettant de mesurer la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement (capteur du thermostat insuffisant).	Débranchez le cordon d'alimentation, attendez pendant plus de 10 secondes, puis rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez le service technique le plus proche.
Température de l'air de sortie trop élevée	E3	un bip long pendant 2 sec.	La cavité du four est trop chaude en raison d'une utilisation abusive du four à vide ou avec une charge trop faible, ou en raison d'objets obstruant le filtre à air ou la sortie d'air à l'arrière du four.	Ouvrez la porte du four et vérifiez ; 1) si le four a fonctionné à vide ou avec une charge trop faible, 2) si le filtre à air est placé correctement, 3) si des objets bloquent la sortie d'air. Laissez refroidir le four (pendant environ 30 minutes) à température ambiante. Le problème est résolu lorsque le code erreur "E3" disparaît et que "ON" s'affiche de nouveau. Débranchez le cordon d'alimentation, retirez les objets bloquant les orifices de ventilation et laissez refroidir le four (pendant environ 30 minutes). Rebranchez ensuite le cordon d'alimentation et vérifiez si le code erreur s'affiche toujours. Si le problème persiste après refroidissement du four, contactez le service technique le plus proche.
Erreur d'alimentation HVT-I	E41	un bip long pendant 2 sec.	Le circuit électrique interne du four est défectueux.	Débranchez le cordon d'alimentation, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le. Vérifiez si le code erreur "E41" est toujours affiché. Si le problème persiste, contactez le service technique le plus proche.
Erreur d'alimentation HVT-II	E42	un bip long pendant 2 sec.	Le circuit électrique interne du four est défectueux.	Débranchez le cordon d'alimentation, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le. Vérifiez si le code erreur "E42" est toujours affiché. Si le problème persiste, contactez le service technique le plus proche.

Entretenez votre four à micro-ondes

FR

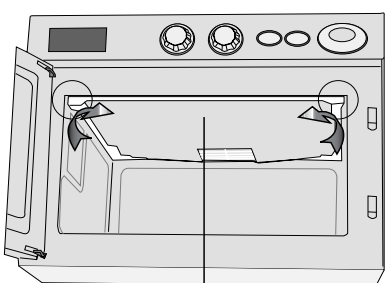
Nettoyage du four à micro-ondes

1. Débranchez le four de la prise électrique avant de le nettoyer.
2. Nettoyez l'intérieur du four. Essuyez toute éclaboussure avec un chiffon humide. Si le four est trop sale, vous pouvez utiliser un détergent doux. N'utilisez pas de détergents trop forts ni de produits abrasifs.

   ✉ Des résidus alimentaires ou des gouttes de graisse collés aux parois du four ou dans le joint de porte peuvent absorber les micro-ondes et provoquer ainsi des arcs électriques ou étincelles.
3. Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
   ATTENTION: veillez à ce que l'eau n'entre pas dans les orifices de ventilation à l'arrière de l'appareil ou du panneau de commande.
4. Nettoyez la vitre de la porte avec une solution savonneuse très diluée, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de raclette pour les carreaux car la vitre pourrait être rayée.

Nettoyage du panneau de protection de la voûte

1. Appuyez sur les taquets latéraux du panneau de protection et poussez-les vers l'intérieur, puis vers le bas. Retirez ensuite le panneau de la voûte.
2. Rincez le panneau dans de l'eau savonneuse ou dans une solution désinfectante non toxique.
3. N'oubliez pas de réinstaller le panneau de protection avant d'utiliser le four.
   ATTENTION :lors de l'utilisation du four, le panneau de protection de la voûte doit toujours être solidement attaché. Faites attention à ne pas endommager les composants internes du four qui sont particulièrement exposés une fois le panneau de protection retiré. Si l'un d'entre eux était déformé, cela pourrait provoquer des arcs électriques ou des étincelles. Dans ce cas, contactez le centre technique le plus proche.



Panneau de protection de la voûte

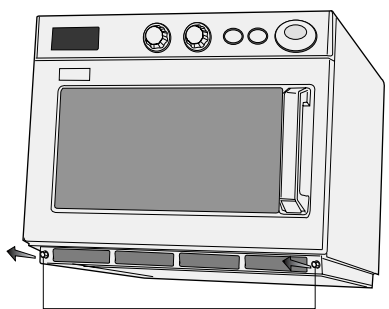
Nettoyage du filtre à air

Nettoyez le filtre à air régulièrement conformément aux instructions suivantes.

Un filtre à air obstrué risque de nuire au bon fonctionnement du four.

1. Oter le systéme de fixation situé des deux côté du filtre à air.
2. Dégagez le filtre à air en le soulevant délicatement.
3. Nettoyez le filtre dans de l'eau savonneuse tiède.
4. N'oubliez pas de réinstaller le filtre à air avant d'utiliser le four.

   ✉ Un filtre à air obstrué entraîne une surchauffe du four.



Boulon

FR

Superposez un four sur un autre

Important

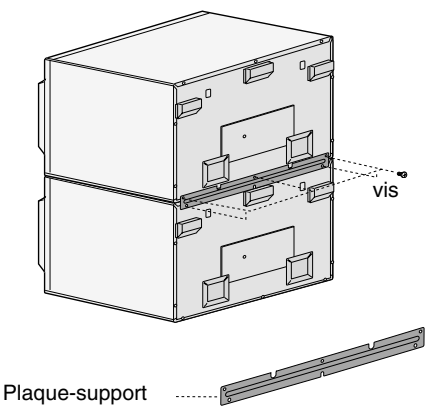
1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de superposer un four sur un autre.
2. Pour la superposition, utilisez la plaque-support fournie avec votre appareil.
3. Vous pouvez superposer un four au maximum.

   ✉ La superposition est limitée aux modèles suivants.

ATTENTION: Assurez-vous que les fours sont vides.

Installation

1. Empilez les deux appareils.
2. Retirez les 6 vis comme illustré sur la figure ci-dessous.
3. Placez la plaque-support permettant d'assembler les deux appareils.
4. Insérez les 6 vis dans leur emplacement puis serrez-les.
5. Veillez à ce que le four du haut soit à une hauteur raisonnable afin qu'il puisse être utilisé sans danger et de manière optimale.

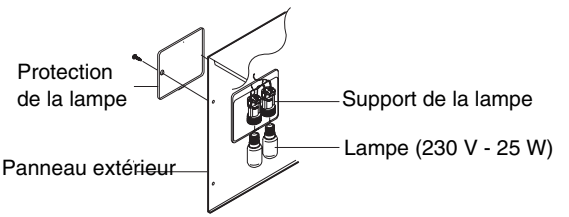


Remplacez la lampe

Important

1. Retirez la vis fixant la protection de la lampe.

   ✉ Il n'est pas nécessaire de retirer le panneau extérieur pour remplacer la lampe.
2. Dévissez la lampe en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Positionnez la nouvelle lampe en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Guide des récipients

FR

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗ ✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et Papier absorbant	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ : **Recommandé**

✓✗ : **Faire attention**

✗ : **Peu sûr**

Conseils de cuisson

C : congelé **F : frais**

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
PAIN ET PÂTISSERIES						
Décongélation						
Pain viennois 9" C		DÉCON-GÉL1 (❄❄)	0'45"	0'50"	0'50"	5 mins
Pain viennois 9" X 2 C		DÉCON-GÉL1 (❄❄)	1'10"	1'15"	1'20"	5 mins
Gâteaux, part indiv C	Placez dans une assiette	DÉCON-GÉL2 (❄)	2'30"	2'40"	2'50"	5 mins
Réchauffage						
Quiche 11" part 136g	Placez dans une assiette	DÉCON-GÉL1 (❄❄) ÉLEVÉ	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
Tartelettes sucrées X 2 C	Retirez le papier d'aluminium et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarte aux fruits C	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant X 2 C	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pâtisseries maison 227g F	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte au poulet et aux champignons X 2 F	Retirez le moule et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte au poulet et aux champignons F	Retirez le moule et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
EN-CAS ET ENTRÉES						
Cuisson						
Bacon, en tranches F	Placez sur une grille	ÉLEVÉ	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Oeufs, pochés X 2 F	Placez dans des ramequins	ÉLEVÉ	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Oeufs, brouillés X2 F	Battez les œufs et placez dans un bol	ÉLEVÉ	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Saucisses X 2 épaisses F	Percez les saucisses	MOYEN	1'00"	1'10"	1'20"	2 mins
EN-CAS ET ENTRÉES						
Réchauffage						
Saucisses de Toulouse C	Placez dans une assiette	MOYEN	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Petit déjeuner complet F	Couvrez	MOYEN	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Steaks (bœuf) C		ÉLEVÉ	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Escalopes (poulet) C		ÉLEVÉ	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Kebab 162g C		ÉLEVÉ	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog C		ÉLEVÉ	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190g C	Placez dans une assiette	BAS	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Côtelettes grillées 200g C	Placez dans une assiette	MOYEN	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Ailes de poulet X 6 C	Placez dans une assiette, les plus petits morceaux au centre	ÉLEVÉ	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Haricots blancs 500g	Couvrez-les, mélangez à mi-parcours	ÉLEVÉ	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Haricots blancs 250g	Couvrez-les, mélangez à mi-parcours	ÉLEVÉ	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins

Conseils de cuisson (suite)

C : congelé **F : frais**

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
DESSERTS						
Réchauffage						
Crumble aux pommes 200g C	Disposez dans un plat et couvrez	ÉLEVÉ	1'20"	1'30"	1'40"	2 mins
Pouding 150g F	Placez dans un bo	ÉLEVÉ	0'20"	0'25"	0'30"	2 mins
Gâteau à la confiture 80g C	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins
Crêpes Suzette 2 C	Percez le film	ÉLEVÉ	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Génoise C	X 2 X 1	ÉLEVÉ ÉLEVÉ	0'35" 0'40"	1'05" 0'50"	1'30" 1'00"	2 mins 2 mins
Génoise légère C	X 2 X 1	ÉLEVÉ ÉLEVÉ	0'35" 0'40"	1'05" 0'45"	1'30" 0'45"	2 mins 2 mins
PLATS DE RÉSISTANCE						
Réchauffage						
Gratin au fromage F	Placez dans un plat m/o	ÉLEVÉ	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Chicken Tikka masala C	Percez le film	ÉLEVÉ	3'20"	3'30"	3'40"	2 mins
Poulet thaï au curry C	Percez le film	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Chilli con carne C	Percez le film	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Poulet 1/2	Placez dans un sac percé	MOYEN	4'30"	5'00"	5'30"	2 mins
Lasagne 192g	Placez dans un plat m/o	MOYEN	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Moules marinières 466g C	Percez le sac	ÉLEVÉ	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Paupiettes de saumon et d'avocat F	Percez le sac	ÉLEVÉ	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Hachis Parmentier 300g F	Placez dans le four et couvrez	MOYEN	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
PLATS DE RÉSISTANCE						
Réchauffage						
Pouding à la graisse de boeuf	Couvrez - placez droit dans un plat m/o	BAS	4'00"	4'20"	4'40"	2 mins
Suprême de volaille à la sauce rouge 312g C	Percez le sac et placez dans une assiette	DÉCON-GÉL1 (❄) ÉLEVÉ	5'00" 3'30"	5'00" 3'45"	5'00" 4'00"	1 min
Tagliatelles à la carbonara F	Percez le sac et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini au fromage F	Disposez dans un plat et couvrez	ÉLEVÉ	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Tourte Cumberland aux légumes F	Placez dans un plat m/o	ÉLEVÉ	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Plat garni 350g F	Couvrez	ÉLEVÉ	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Plat garni 700g F	Couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

FR

C : congelé **F : frais**

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
LÉGUMES FRAIS						
Cuisson 500g						
Haricots verts, coupés	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Brocoli, en bouquets	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Chou, râpé	Ajouter 10 c. à soupe d'eau, couvrez	ÉLEVÉ	5'00"	5'30"	6'00"	2 mins
Carottes, râpées	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Chou-fleur	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Haricots verts, entiers	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Pommes de terre, en robe de chambre	Retournez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	10'00"	11'00"	12'00"	5 mins
Choux de Bruxelles	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	4'30"	4'45"	5'00"	2 mins
Haricots verts, coupés	Couvrez, remuez à mi-cuisson et plus si nécessaire	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Haricots, entiers	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Brocoli, en bouquets	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Chou, râpé	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Carottes, en bâtons	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
FRESH VEGETABLES						
Cuisson 500g						
Chou-fleur	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	4'30"
Epi de maïs	Couvrez	ÉLEVÉ	4'00"	4'30"	5'00"	2 mins
Maïs, petits épis	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	5'00"	5'15"	5'30"	2 mins
Champignons, entiers	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Pommes de terre, en robe de chambre 230~290g X 1		ÉLEVÉ	3'00"	4'00"	4'30"	2 mins
Pommes de terre, en purée X 2 Pommes de terre, en purée X 4		ÉLEVÉ ÉLEVÉ	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 mins 2 mins
Ratatouille 500g		ÉLEVÉ	3'30"	4'00"	4'30"	2 mins
Choux de Bruxelles	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	3'30"	4'00"	2 mins
RIZ, 500g						
Réchauffage						
Riz, cuit F	Couvrez, remuez à mi-parcours	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Riz, pilaf F	Couvrez, remuez à mi-parcours	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes:

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***Plateau en verre***

☛ Vérifiez **TOUJOURS** que les joints de porte sont propres et que la porte ferme correctement.

☛ Ne pas maintenir le four dans un état de propreté satisfaisant peut entraîner la détérioration des parois et éventuellement empêcher le four de fonctionner correctement, ce qui représenterait un danger.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale.

✉ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation.

✉ N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

✉ Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule:
- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés:
- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique:
- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

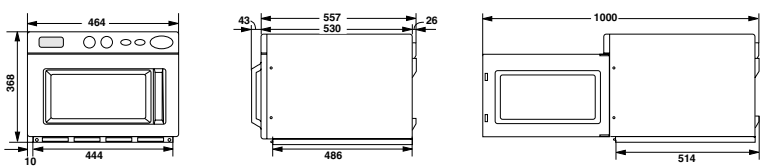
✉ Comment contacter Samsung dans le monde.
Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.
Samsung Service Consommateurs
66 rue des Vanesses
BP 50116 - Villepinte -95950 ROISSY cedex
France.
Tel: 08 25 08 65 65 (EUR 0,15/min).
Fax: 01 48 63 06 38.
Web Site: www.samsung.com/fr

Spécifications techniques

FR

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	CM1919	CM1619	CM1319
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz		
Consommation Micro-ondes	3200 W	3000 W	2600 W
Puissance restituée en micro-ondes	1850 W (IEC-705)	1600W (IEC-705)	1300W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2, 450 MHz		
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	 464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Capacité	26 litres		
Poids Net	 32 Kg approx.		



Français

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systémes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

SAMSUNG ELECTRONICS

Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Tel : 3260 SAMSUNG or 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)
www.samsung.com/fr